

Knäckebröd – något för en gourmet

av Ingemund Hägg, först publicerad i *Gastronomisk Kalender 1996*

Inte är det gott och inte mättar det,
men det är ju alltid ett tidsfördriv,
sade skåningen om knäckebrödet
Pelle Holm: Ordspråk och talesätt

Nåväl, inte hör man mycket om knäckebröd i gastronomiska sammanhang. Men det borde höras mer. Intresset för kvalitetsviner och god mat har som bekant vuxit i Sverige under senare år. Det märks i media och då inte bara i specialtidningar utan även i dagspress, radio och TV. Vintester och restaurantrrecensioner florerar. Svenska matskribenter för fram svenska regionala maträtter.

Men det svenska knäckebrödet har hållit sig i skymundan. Även den avancerade gourmeten torde i allmänhet ägna föga uppmärksamhet åt val, hantering och förtäring av knäckebröd. Glöm inte att köpa knäckebröd!” ropar gourmeten till man eller maka inför inköpsrundan. Inte ett ord om vilken sort! Många välrenommerade restauranter visar stor fantasilöshet i val av knäckebröd.

Jo, jag vet – det finns undantag. Du som just läser dessa rader hör kanske till dem som protesterar: ”Jag brukar minsann köpa Vikabröd!” Men jag vill hävda att det rör sig om undantag. Det skulle finnas stora uppgifter för en svensk Knäckebrödsakademi! Min avsikt är emellertid inte att här propagera för detta. Syftet är att stimulera läsaren att reflektera över om det inte vore värt att vara lite mer kräsen när det gäller knäckebrödet. Kanske Du kan komma längre än till att enbart se det som ett ganska ointressant underlag eller som en ätbar tallrik på vilken placeras diverse pålägg.

Varför finns knäckebröd? Hårt rågbröd var ett bra sätt att lagra spannmål i forna tider. Det som kommit att kallas förrådsbröd av forskarna var av olika slag i skilda delar av världen.

I Sverige återfanns det hårda rågbrödet i de mellersta delarna av landet, tunnbröd längre norrut och exempelvis kavring i de södra (tidigare danska) landskapen. ”Från ett stråk i Mellansverige från sydväst till nordost kan man fortsätta att finna hårt rågbröd i västra Finland. Olaus Magnus (”Historia om de nordiska folken”) har givetvis en del att säga om bröd, och det är dessutom roligt att läsa. Det är dock svårt att bedöma hur väl grundade i verkligheten hans utsagor är. Hans förslag att man kan lagra det hårda rågbrödet i 16-20 år har jag ännu inte provat. Det här förrådsbrödet bakades i allmänhet två gånger per år, under höst och vår, då baket inte kolliderade med andra sysslor på gården. Spisbrödet kan ses som föregångare till knäckebrödet och är tjockare och grövre än det senare. Termen knäckebröd stöter man på för första gången i litteraturen 1639 (enligt Åke Campbell). Man kan konstatera att under 1800-talet försvann i stort sett det grova surdegsjästa spisbrödet och det tunnare, (öl)jästa knäckebrödet tog över.

Det finns även ojäst, mer ljus knäckebröd till skillnad från det brunare jästa knäckebrödet. Det är det senare, det egentliga, det riktiga knäckebrödet som den här artikeln handlar om. Det är intressant att konstatera att det syrade hårda brödet torde ha försvunnit från Sverige (jag är tacksam för tips från läsare om eventuell förekomst av sådant bröd). Gör man en omväg till Finland kan man dock finna tjocka kakor av sådant bröd, och några butiker i kungliga huvudstaden brukar importera denna sorts kvalitetsbröd (det mycket goda Ylhäis Bröd). Det skulle vara en välgärning om någon knäckebrödsbagare kunde återuppliva denna surdegstradition. När det gäller mjukt bröd har ju surdegsbröd med rätta alltmer kommit att möta många konsumenters gillande.

Det bruna knäckebrödet är gjort på rågmjöl (oftast helkorn eller fullkorn), jäst och vatten och ofta med en tillsats av salt. Det är således ett i övrigt okryddat bröd, även om det finns en del sorter med exempelvis kummin, anis och fänkål.

Knäckebröd hade ursprungligen formen av runda kakor (traditionellt bakades i Sverige även mjukt bröd med rundad form) och hade ett hål, oftast i mitten. Hålet skulle vara så stort att man kunde trä upp kakorna för torkning på trästänger uppe under taket, så kallade brödspett eller brödstänger. Varför heter det knäckebröd? Det kommer sig av att de tunna utkavlade kakorna på ovansidan mönstrades med en så kallad krusknäck eller brödknäck. Det ger de olika mönster som är så karakteristiska för knäckebrödet och gör det lättare att bryta brödet i mindre stycken.

I självhushållningens tider bakades brödet i hemmen, men i slutet av 1800-talet började spisbrödsbagerier och fabriker komma igång. De bagerier som återstår finns idag startade i de flesta fall på 1910- och 1920-talen. Som på så många andra områden har stordrift medfört att flertalet mindre bagerier slagits ut. Den renodlade hantverkstekniken har ersatts med maskiner, även om handgräddning förekommer. Wasabröd dominerar marknaden. De andra bagerier som återstår finns huvudsakligen i Dalarna och Uppland. Konsumenten köper idag oftast redan färdigbrutet knäckebröd, trots att det inte fordras särskilda kropps krafter för att själv bryta sin stora runda hålkaka (skälen till de små fyrkanterna är givetvis andra – enklare och billigare förpacknings-, hanterings- och lagringsmetoder).

* * *

Låt oss nu gå in på hur man kan bedöma knäckebröd i spisarens perspektiv. Under de senaste decennierna har i olika tidningar och tidskrifter presenterats tester även om de varit få. Parentetiskt kan nämnas att jag för mer än två decennier sedan initierade ett första (?) sådant test i Dagens Nyheters regi (DN 13 mars 1972). Vilka är då de intressanta och viktiga egenskaper som bör uppmärksammas? Som bl. a. Bringéus framhåller appellerar bröd som annan mat till vara ögon.

Synintrycket, utseendet är viktigt. Känslan när man tuggar brödet är viktig – är brödet hårt, segt, sprött? Det handlar därvid om konsistensen. Smaken kan uttryckas i sälta, spannmålets karaktär (rågsmak), syrlighet samt eftersmak – om smaken sitter kvar. Så kommer vi slutligen till det som ger knäckebrödet en särprägel. Brödätaren hör själv högst påtagligt när han/hon tuggar, och det gör också omgivningen. Hörselintrycket är viktigt. Det är intressant att det i dagens Sverige anses olämpligt att det hörs när man äter – att sörpla och smacka anses inte vara god ton, med vissa undantag. Men knäckebrödet är och ska vara en föda med ljud. Ett bra knäckebröd ska höras rejält i huvudet. Att äta knäckebröd ska inte vara en diskret aktivitet utan märkas även för omgivningen, i god social bordsanda.

Det är helhetsintrycket som avgör hur bra man tycker att ett bröd är. I de tester jag medverkat till har vi byggt på omdömen om de fyra nämnda egenskaperna: utseende, konsistens, smak och ljud. En i sammanhanget lämplig skala är att utdela betygen en, två eller tre hålkakor för varje egenskap, varvid tre hålkakor är högsta betyg. Betyget en hålkaka kan översättas med hygglig, godtagbar, *två hålkakor* med bra och *tre hålkakor* med mycket bra. Jag redovisar här endast helhetsbetyget med denna måttskala.

Jag vill, kanske något onödigt, påpeka att testerna är förknippade med ett visst mått av subjektivitet – något som enligt min mening inte är en nackdel när det gäller gastronomi.

De testresultat jag presenterar kan förhoppningsvis stimulera läsaren att på egen hand pröva sig fram bland knäckebröden. När vi testat har det skett i god puritansk anda med bröd utan pålägg och med vatten som dryck. Men läsaren behöver inte ta efter detta bruk i sitt sökande efter sina idealbröd.

Brödet bör också hanteras med den omsorg som det kräver. Det bör lagras på mörk plats. I god tid före förtäring bör brödet ha placerats i ugnen för torkning. Det kan vara bra att göra detta någon gång i veckan. Jag brukar förvara knäckebröd i varmhållningsugnen och då och då ställa in temperaturen på ca 75 grader och stänga av då denna temperatur uppnåtts. På så sätt bevaras brödets mörhet och knallighet. Jag har också alltid kakor av fler sorter till reds. Det är ju inga problem att även i ett litet hushåll ha några olika sorter på gång samtidigt. Knäckebröd är ju lagringsbart.

Jag har valt ett antal brödsorter av god kvalitet, vilka ger en bild av variationen inom knäckebrödsfamiljen. Ett intressant bageri är B. E. Sandströms Bageri AB i Gimo i Uppland, som tills för några år sedan var ett familjeföretag. Man producerar främst tre typer av *Roslagsbröd* och ett *Ockelbobröd*. De tre Roslagsbröden är *Grova*, som har lite av spisbrödskaraktär, *Mellan*, som är ett mer normalt knäckebröd, och *Äril*, som är av s.k. äriltyp (ursprungligen bakat direkt på ärilen, d v s härden, ofta av tegel, i botten av ugnen). *Ockelbo* är osaltat och gjordes till en början som legotillverkning åt en bagare i Ockelbo.

Grova är lite oregelbundet i mönster och i tjocklek (vilket är ett positivt omdöme). Kakorna är tjocka och brödet har hantverkskaraktär. I smaken finns tydlig rågkaraktär. Brödet har mycket bra tuggmotstånd. Knalligheten är tydlig och ljudet mycket bra. Som helhet har *Grova* bra balans mellan egenskaperna. Tuggmotståndet, knalligheten och det fina ljudet bidrar till högsta betyg, d v s *tre hålkakor*.

Mellan är jämnare i mönster och kakorna är tunnare än hos *Grova*. Rågkaraktären är tydlig. Konsistensen är mör och med något tuggmotstånd. Betyget blir *två hålkakor*.

Äril har jämn mönstring och tunnare kakor än *Grova*. Rågkaraktären är tydlig. Konsistensen är mör. Vid jämförelse med *Mellan* är mörheten mer framträdande på tuggmotståndets bekostnad. Betyget blir *en hålkaka*.

Ockelbo är ganska regelbundet i mönstret. Brödet har hantverkskaraktär. Det grovmalna helkornet ger en vacker prägel åt ovansidan. Rågkaraktären är tydlig och brödet har viss eftersmak. Konsistensen är mör, men *Ockelbo* har också bra tuggmotstånd med viss knallighet. Ljudet är bra. Liksom *Grova* är *Ockelbo* ett bröd med god balans mellan egenskaperna och inte minst ett mycket vackert bröd. Betyget blir det högsta – *tre hålkakor*.

Priset i butikerna ändras över tiden men jag vill ändå hävda att inte minst *Grova* och *Ockelbo* är mer än prisvärda. De är värda en omväg i inköpsrundan. Även *Mellan* och *Äril* är som framgår bra och prisvärda knäckebröd.

Vilka är ingredienserna till de här fyra sorterna, som ju uppvisat tydliga skillnader i provningen? Ingredienserna är desamma och de som knäckebröd ska innehålla. Även näringsvärdena är desamma med den enda skillnaden att *Ockelbo* innehåller drygt 18 mg kostfiber per 100 g bröd, medan de andra tre sorterna innehåller 16 mg. Hur kan det då komma sig att de är olika sett ur brödätarens synvinkel? Vi får då hänvisa till hela tillverkningsprocessen: blandningen av ingredienser (bl. a vattenhalten), degknådning, jäsning, utbakning, tjocklek, naggning, efterjäsning, gräddning (värmekällans placering, temperatur, tid i ugnen), torkning. Bagare av gamla stammen är nog ibland skeptiska till om maskinerna kan ersätta den stora erfarenhet som krävs i bevakningen av att varje moment i kedjan blir bra i syfte att få fram önskade egenskaper hos brödet. Här vill jag passa på att göra en liten reservation beträffande Roslagsbröd *Grova*. Det har på senare tid hänt att vi ätit *Grova* vars tuggmotstånd och knallighet inte hållit den höga klassen från provningen som jag redovisat ovan.

Låt oss också pröva det bröd som utanför Wasa kanske är mest känt bland gourmeter, nämligen *Vikabrödet* från Stora Skedvi i Dalarna. Det är ”handgräddat på håll för öppen låga i vedeldade ugnar” och har något oregelbunden hantverkskaraktär. Det är inte ovanligt med lite bränt i kanterna och på undersidan. Kakorna är tunna. *Vika* har tydlig rågkaraktär med viss eftersmak. Brödet är mört och sprött men ger ändå tuggmotstånd. Ljudet är bra. *Vika* är ett gott bröd med balans. Tyvärr får man ofta ta bort brända partier som varken är goda eller nyttiga (och då inte bara från *Vikas* andrasortering). Men *Vika* är prisvärt och får högsta betyg – *tre hållkakor* (dock med viss tvekan: mängden bränt borde bageriet försöka minska).

Hur ser då framtidsutsikterna ut för knäckebrödet? Den produktutveckling som bl. a Wasa står för har inneburit att man skapat nya slag av hårda bröd. Inslag av fett förekommer (upp till kanske 10 % av näringsvärdet jämfört med 1-2 % i de ovan testade brödsorterna). Med inblandning av vetemjöl kan brödet närma sig kexkaraktär. Det verkar vidare som om bagerierna prioriterar mörhet framför tuggmotstånd, vilket är tråkigt. Låt oss pröva ett ganska lyckat exempel på en utveckling av färskt snitt. Det gäller *Rustik* från Wasabröd. I detta bröd finns också ett inslag av kornmjöl och surdegspulver(!). Utseendet är lite oregelbundet. Det grovmalna fullkornet ger en vacker ovansida. Kakorna är ganska tjocka. Brödet har rågkaraktär. Brödet är mört med ganska litet tuggmotstånd. *Rustik* är ett vackert bröd med bra balans mellan egenskaperna förutom det ringa tuggmotståndet. Betyget blir *två hållkakor*.

Parentetiskt kan nämnas att det kanske bästa knäckebrödet försvann från marknaden när den fabrik i Östervåla som gjorde *Äril-Bröd* brann ned sommaren 1989. Det var ett verkligt kvalitetsbröd med rejält tuggmotstånd. Tyvärr byggdes fabriken inte upp igen. Jag har dock i lager ett paket som jag kanske ska pröva efter 16 – 20 år, vilket ju enligt Olaus Magnus inte skulle vara alltför lång lagringstid.

Det vore roligt om vi knäckebrödsälskare kunde bidra till att det genuina knäckebrödet med ordentligt tuggmotstånd kunde utvecklas på basis av sina ursprungliga ingredienser, och till att också surdegsbröd kunde bli en produkt som man kunde få tag i utan att göra stora omvägar (t ex till Finland)! En annan önskan är att skolan – i de traditionella knäckebrödsregionerna i Mellan-sverige – kunde bidra till en bättre knäckebrödskultur genom att låta barnen få ta del av annat än de små, fyrkanterna som idag dominerar. Själv drabbades jag av det riktiga knäckebrödet som

barn i njutningsfullt tuggande på en halv rundkaka med smör som pålägg. Knäckebrödet har sedan dess varit ett viktigt inslag i mitt stora matintresse. Knäckebrödet är ett mycket angenämt tidsfördriv.

Kort efterord 2018

Det har hänt en del på knäckebrödsfronten sedan 1997. Roslagsbröd tillverkas sedan 2014 av Roslagsbröd AB i familjen Skårmans regi. Produkterna har lite ändrade namn och är nu ekologiska. De motsvarar de bedömningar som redovisas i artikeln.

Vikabröd från Stora Skedvi köptes 2005 av Leksandsbröd. Tillverkningen flyttades 2013 över till Leksands Knäckebröds bageri i Leksand och tillverkas där i elugnar. Bedömningarna i artikeln avser de tidigare vedugnsprodukterna, inte de nya.

Ett nytt bageri uppstod i Stora Skedvi: Skedvi Bröd AB, som tillverkar olika Skedvibröd i vedeldade ugnar.

Wasabröd ingår sedan 1999 i Barilla Sverige AB

LITTERATUR

Berg, K., Harnesk, H. och Liby, H., *Uppländska bröd, recept och kulturhistoria* (1981).
Boken innehåller ett kapitel om hårt rågbröd. Se även avsnittet om hästbröd.

Bringéus, N.-A., *Mat och måltid. Studier i svensk matkultur* (1988).

I det första kapitlet behandlas matvanor och kultursammanhang och inte minst våra sinnens betydelse, på s 93-97 knäckebrödet.

Campbell, Å., *Det svenska brödet* (1950).

Denna bok är min bibel när det gäller knäckebröd, som får en ingående behandling i många olika perspektiv. I text och bild och kartor ges historiska rötter, roll i hushållningen, regional spridning, tillverkningsätt etc.

Wägner, Ria, *Läsebok för bröddälskare* (1988).

Ett avsnitt i denna kärlekfulla bok handlar om knäckebrödet.